

BACALHAU LA PINHEIRO

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado, desfiado, sem espinha e bem escorrido

2 batatas grandes cortadas em rodela largas, cozidas

1 cebola grande cortada em rodela

150 g de queijo muçarela

1 dente de alho

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande e funda, coloque o azeite para aquecer.

Em seguida, coloque o alho e deixe dourar.

Misture aos poucos a cebola, a batata e o bacalhau.

Em um pirex refratário, coloque os ingredientes e o queijo muçarela por cima.

Asse em forno preaquecido a 180°C, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27711-bacalhau-la-pinheiro.html>